にんじんのレシピ

にんじんのグラッセ



材料（2人分）

にんじん1本　水150ml　バター10g　砂糖大さじ1　塩少々

作り方

1. にんじんを輪切りにする
2. 鍋に全部入れて落としぶたで煮る
3. 汁気がなくなるまで煮つめる

お肉料理のつけ合わせに合います